



Aroma, sabor y color

Las mujeres en la producción del café

Aroma, sabor y color

Las mujeres en la producción del café

Indice

- 5 ¿Nos tomamos un café?
- 6 Sus antepasados
- 8 ¿Donde vive el café?
- 10 Las mil caras, colores y sabores del café
- 12 Las variedades en el Perú
- 13 Ciclo fisiológico
- 14 Algunas partes del café
- 16 Labores culturales del café
- 18 El procesamiento del café
- 21 Comercialización y exportación
- 22 Certificaciones del café
- 26 Los acopiadores
- 30 El consumo del café
- 32 La mujer en la producción del café
- 43 Y... ¿Nos tomamos un café?
- 45 Bibliografía



¿Nos tomamos un café?

Cuántas veces recibimos esta tentadora invitación, que con un tono de complicidad y picardía quiere decirnos que podemos permitirnos un rato libre para conversar, compartir ideas, dar a conocer nuestras dudas, contar nuestras penas o nuestras alegrías. Y así hemos tomado muchos cafés en la vida, que los vuelve testigos cómplices de nuestras ilusiones y secretos que no requerían una reunión prolongada sino eso, un café.

El café conoce nuestra historia, pero nos hemos preguntado acaso ¿qué tanto sabemos del café? Podría decirse que casi nunca hemos pensado en su historia, de dónde vino y cómo llegó a nuestra mesa, humeante y sabroso. Se trata aquí de tomar la ruta que nos lleve a la historia de ese aromático grano.

Sus antepasados

Suele suceder que cuando algo o alguien en el mundo encuentra renombre, todos dicen ser el padre de la criatura, y el café no es una excepción.

Si nos remontamos a momentos tempranos de la historia del mundo, en la montañosa región de Etiopía, al norte de Africa, hay un lugar llamado Kafa. La historia cuenta que allí había un pastor llamado Kadali que tenía problemas para recoger a sus cabras porque luego de comer y saltar por los cerros, en lugar de regresar cansadas a dormir, continuaban muy despiertas. Cada día se le hacía más difícil cumplir su tarea y como era observador miró a su alrededor y solo encontraba arbustos por doquier, cielo soleado y un ambiente seco. Esto no cambiaba y, cierto día, pensativo, tomó una de las tantas ramas de los arbustos que había a su alrededor y descubrió un sabor especial.

Dice la historia que la llevó al monasterio donde vivía y con los monjes hizo cocinar la famosa hojita que lo perturbaba. Hirvió e hirvió, saliendo un aroma exquisito que luego tomó el nombre de kawah, que significa “lo que maravilla y da vuelo al pensamiento”, en otras palabras, el café.

Hoy esa región de Kafa es reconocida como una reserva de biosfera que todavía tiene un ecosistema forestal que dio origen al grano del café. Ante ello, las Naciones Unidas está intentando detener la pérdida de la biodiversidad y promover un desarrollo sostenible junto con otros lugares de más de cien países del orbe, entre los que se encuentra el Perú.

Las mayores regiones productoras de café en el mundo son América Latina y las islas del Caribe, África, la Península Arábiga e Indonesia. El café también crece en Hawái, India y el Sudoeste de Asia. Recientes descubrimientos en los andes indican que, hoy por hoy, el Perú cuenta con lo que podría ser el único y más grande recurso a nivel mundial de escasa variedad del café “típico original”. Dicho recurso es sobreviviente, genéticamente puro, de los mismos cafés típicos traídos a América Latina desde Etiopía.

Es, pues, un largo recorrido histórico el que goza este grano de café tan querido que, después del agua, es la bebida de consumo más antigua y con mayor difusión en el mundo.

Las mayores regiones productoras de café en el mundo son América Latina y las islas del Caribe, África, la Península Arábiga e Indonesia. El café también crece en Hawái, India y el Sudoeste de Asia. Recientes descubrimientos en los andes indican que, hoy por hoy, el Perú cuenta con lo que podría ser el único y más grande recurso a nivel mundial de escasa variedad del café “típico original”. Dicho recurso es sobreviviente, genéticamente puro, de los mismos cafés típicos traídos a América Latina desde Etiopía.

Es, pues, un largo recorrido histórico el que goza este grano de café tan querido que, después del agua, es la bebida de consumo más antigua y con mayor difusión en el mundo.

¿Dónde vive el café?

Proviene de un árbol verde que crece en la selva tropical, en clima húmedo y semicálido; varía según las zonas cafetaleras debido a la combinación de diversos factores climáticos de altitud, nubosidad y radiación solar, y aquellos considerados determinantes para un buen desarrollo de las plantaciones de café, como la temperatura y la precipitación.

Las temperaturas medias exigidas para un mejor crecimiento y desarrollo de las variedades de café cultivado, están en el rango de 16 a 24 °C y las zonas que más se aproximan a este promedio en el país, son Rodríguez de Mendoza, San Ignacio, Villa Rica, San Juan del Oro y Lamas; así como las plantaciones ubicadas en zonas con temperaturas medias máximas y mínimas, por encima y debajo del rango indicado, que probablemente puedan tener crecimiento vegetativo, floración o desarrollo del fruto.

La precipitación es fundamental y la cantidad requerida por el café para un buen crecimiento y desarrollo varía entre 1,500 a 2,500 mm al año. Las zonas cafetaleras que presentan estas características de precipitación son el VRAE, Quillabamba, Villa Rica, Oxapampa, Lamas y Tocache. Actualmente, hay serias variaciones por efectos del cambio climático. Las temperaturas elevadas debido a veranos prolongados y lluvias en épocas no adecuadas o escasez del recurso, estresa a la planta e implica el tardío inicio de la maduración del grano y su cosecha.

Las zonas cafetaleras en altitudes mayores a 1,200 msnm presentan mejores condiciones de clima para la producción de

café de excelente calidad. En el Perú, las zonas de Rodríguez de Mendoza, Oxapampa y San Juan del Oro, son zonas de estricta altura para lograr la producción de alta calidad de café; mientras que las zonas de Chanchamayo, Satipo, Tingo María, San Ignacio, Bagua, Jaén, Quillabamba y VRAE, están ubicadas en la parte baja (600 - 900 msnm), parte media (901 - 1,200 msnm) y parte alta (1,201 - 1,800 msnm).

Cuadro 1 - Distribución de la Zonas de producción según su altitud.

Zona	Calidad del Café	Altitud msnm
Zona alta	Cafés de excelencia	1,400 - 1,800 msnm
Zona media	Cafés de muy buena calidad	1,200 - 1,400 msnm
Zona baja	Cafés de calidad	900 - 1,200 msnm 600 - 900 msnm

El tipo de suelo también es importante para el fomento del cultivo del café; pero en la actualidad, estos terrenos exclusivos para su producción, están siendo degradados como consecuencia del mal manejo que se les da y por el desnivel geográfico de sus pendientes.

Para obtener esa calidad de café aromático, generado en el campo, intervienen diversos componentes en su proceso que van desde la ubicación geográfica, el suelo, la altitud, la latitud, la temperatura, la luz, la humedad, entre otros.



Las mil caras, colores y sabores del café

El “Café” viene de la forma latina *coffea*, miembro de la familia *rubiáceae*, que tiene más de 500 géneros y 6,000 especies de árboles tropicales y arbustos. Existen alrededor de 25 especies, pero la típica bebida de café está más familiarizada con las variedades: arábica y canephora (robusta).

Cuadro 2 - Denominación del Café.

Familia	Género	Especie	Variedad
Rubiáceae	Coffea	Arábica	Typica
		Canephora	Robusta
		Liberica	

Coffea Arábica es la variedad más vieja, dispersa y cultivada en el mundo. Originaria de Etiopía, puede alcanzar 12 metros en estado natural. Representa el 70% de producción y comercialización (FAO 1993); se cultiva mejor en pendientes, específicamente en zonas altas montañosas, y es de clima fresco, con una temperatura que va entre los 15 y 24 °C.

Sus plantas requieren mayor cuidado y son muy sensibles a las enfermedades, que si no son tratadas a tiempo podría generarles un bajo rendimiento, con granos de menor tamaño y menor contenido de cafeína. Es un café de sabor suave, aromático y muy fino, y tiene mayor precio que la especie robusta. La planta de

Arábica madura entre dos a tres años para obtener su primera cosecha, y continúa produciendo de manera óptima por 12 años, con prácticas como podas sistemáticas para su renovación. Su precio se cotiza en la Bolsa de Nueva York.

Coffea Canephora o Robusta se cultiva principalmente en África, y es más resistente a los cambios de temperatura, enfermedades y plagas. Tiene un menor manejo agronómico, que se traduce en el caficultor en menor inversión económica y es usado frecuentemente para injertos. Los resultados son mejores en terrenos llanos, de clima tropical. La planta necesita menos cuidado que el arábico y el rendimiento es más alto, pero la calidad es peor: el sabor es amargo, posee también dos veces más cafeína que el arábico. Por eso, es más económico y muy utilizado en la fabricación de café soluble. La planta de *robusta* tiene un sistema poco profundo de raíz, y toma dos años para madurar sus frutos. Es cultivado en zonas como África, Filipinas, Indonesia, India y Brasil. Aproximadamente un tercio del café del mundo es robusta, y su precio se transa en la Bolsa de Londres.



Las variedades en el Perú

El cafeto se desarrolla con relativa facilidad desde los 600 hasta los 1.800 msnm. en casi todas las regiones geográficas del país, pero el 75% de los cafetales están sobre los 1.000 msnm y en zonas de bosque muy húmedo subtropical y bosque húmedo subtropical. El café está presente en 64 provincias de al menos 12 regiones del país. Las variedades más cultivadas son Típica, Caturra, Catimores y Bourbon.






Fuente: Junta del Café

Ciclo fisiológico

Está determinado por la campaña cafetalera, que dura 12 meses y tiene cuatro etapas definidas. El comportamiento de la planta en cada etapa es diferente y determina las labores culturales que se realizan. Estas son:

- 1 Floración.
- 2 Llenado de grano.
- 3 Llenado de frutos (maduración).
- 4 Descanso.

Meses												
	1	2	3	1	2	3	4	1	2	3	1	2
Etapas	Floración			Llenado de grano				Maduración de fruto			Descanso	

Fuente: Desco - Programa Selva Central 2010.
Manual técnico cafetalero para la producción de cafés especiales.

En el Perú, la gran mayoría del café es cultivado en sistemas agroforestales, esto quiere decir café asociado a forestales maderable y no maderable, que dan sombra, preservan el ecosistema y vida.

Algunas partes del café

El cafeto es un arbusto de tronco recto y liso, con una altura promedio de dos metros, si uno la mantiene podada para facilitar la cosecha del fruto. Tiene hojas lustrosas de color verde intenso y brillante, flor blanca como el jazmín y que solo dura tres días, para luego caer y formar el fruto. A un arbusto se le puede apreciar con flores, granos verdes o inmaduros y granos rojos oscuros aptos para la cosecha. La planta dará sus primeros frutos el segundo año de plantado en campo definitivo.

El fruto, tiene primero el color verde, luego pasa a un color amarillo o rojo cuando llega a su madurez completa (el color dependerá de la variedad); tiene un parecido a la uva con respecto al tamaño, o a una cereza pequeña por su forma y color, por eso se le denomina en el campo como café cerezo. En su interior lleva dos semillas rodeadas de una pulpa amarillenta, gomosa y dulce, que son los granos de café y que están cubiertos de una cáscara llamada pergamino.

El grano cambia su medida y forma según la variedad, suelo y tipo de cultivo. El tiempo de madurez –desde su floración hasta su cosecha– oscila entre ocho y diez meses, según la especie y zona de cultivo.

La calidad del café en taza es determinada por el tipo de planta, las condiciones del suelo y la altitud en la que crecen los cafetos, además del cumplimiento de todos los procesos hasta llegar al consumo del producto. Un mal manejo en alguna parte del proceso

llega a ser percibido en la taza (consumo), además de obtener precios bajos o tener castigos del comprador por comercializar un mal producto. Por ello, los expertos en café mencionan que hay cuatro grandes componentes que hacen a un buen café: el aroma, el cuerpo, la acidez y el sabor.



Labores culturales del café

Es toda la etapa de rehabilitación de cafetales, que se inicia con la selección de la semilla, la instalación de germinadores y viveros y el traslado de los plantones a campo definitivo, seguido de la fertilización, las podas de mantenimiento y la prevención de plagas.

Cada paso en este proceso es importante y es realizado por varones o mujeres, especialmente durante la etapa del germinador o semillero. El trabajo de riego en el vivero –que por lo general está muy cerca a la vivienda– queda bajo el cuidado de la mujer mientras el esposo va a trabajar al cafetal. Luego viene el traslado a campo definitivo, previo control de malezas, limpieza y apertura de hoyos, según la textura, drenaje y fertilidad del suelo para la colocación del plantón, actividad que se realiza en periodo de lluvia. Se tiene mucho cuidado que exista una distancia adecuada entre cada planta de café, más aún si es en un terreno con pendiente.

Es importante también el control del crecimiento de maleza, actividad a cargo de varones o mujeres, niños o adultos, con la herramienta llamada machete o “chafle”, así como el control de plagas, porque puede provocar estrés en el cultivo y reducir el rendimiento y calidad del producto.

La fertilización es esencial y para ello requiere un estudio de suelos para identificar el requerimiento de la planta y brindar los nutrientes adecuados. Con respecto a la poda, esta permite manejar el tejido productivo de las plantas a través

de la eliminación de tallos improductivos que entorpecen la formación de nuevas estructuras productivas y asegurar una menor proliferación de enfermedades. Esta es una labor intensa y de mantenimiento frecuente, por eso es importante conocer la época del año y estado fisiológico de la planta. Por lo demás, debe realizarse después de la cosecha y en luna llena, para que no haya mucha pérdida de la sabia. Es preferible hacerlo en la etapa de descanso del cafetal, tomando conocimiento de las diversas técnicas de poda.

Por otro lado, se considera muy importante el entorno arbóreo, pues el café es un cultivo que se comporta mejor bajo sombra, y por ello se recomienda asociarlo con otro tipo de plantas que dan sombra como el pacaé (*Inga sp*), plátano, matapalo (*Ficus sp*), oropel (*Eritrina sp*); también con forestales maderables nativos de la familia del nogal (*Juglans neotropica*), ulcumanu (*Podocarpus rospligiosii*); o introducidos como el ciprés (*Cupressus macrocarpa*), pino (*Pinus tecunumanii*), eucalipto (*Eucaliptus saligna*), por citar solo algunos.



El procesamiento del café

En el mundo hay dos tipos de procesamiento del café: el seco y el húmedo. El primero lo realiza únicamente Brasil y significa secar el fruto del café al sol (después de ser cosechado) y con maquinarias apropiadas separar la pulpa y el pergamino. El segundo, es el usado en la mayoría de zonas cafetaleras, incluido el Perú, donde el fruto tiene por separado a la pulpa y al grano pergamino. También se realiza con maquinarias llamadas despulpadoras.

El segundo caso tiene las siguientes etapas:

Cosecha

Empieza con la “rebusca”, la etapa más importante del cultivo, donde se hace la recolección de los primeros frutos maduros. Luego sigue la “plena”, donde la mayoría de granos ya están maduros y requiere de mayor mano de obra; finalmente la “raspa”, recolección de los últimos granos maduros o verdes. Este es un proceso selectivo debido a que en un mismo árbol puede encontrarse capullos, frutos verdes, amarillos y maduros; y si uno los procesa juntos, sin separarlos, la calidad del grano será inferior. La cosecha dependerá también de la altitud de la plantación, variando desde febrero a julio en zonas bajas o de abril a agosto en zonas altas. Recordemos que la primera cosecha de un árbol de café se producirá al segundo año.

En la cosecha “plena”, todos los miembros de una familia pueden trabajar en la recolección, tanto varones y mujeres, adultos y niños. Mencionan los caficultores que las mujeres realizan mejor la selección de granos, mientras que los varones obtienen



mayor cantidad en menor tiempo, debido a que solo se fijan en la cantidad, mas no en la selección, encontrándose así en sus canastas granos maduros y verdes, además de dejar granos en el suelo o maltratar la planta.

La poscosecha tiene cinco pasos: despulpado, fermentado, lavado, secado y almacenamiento

En la etapa del despulpado se realiza la separación de la cáscara para obtener el café. En el caso del grano pergamino, es necesario realizarlo el mismo día de su cosecha, para que siga manteniendo sus características y obtener un buen café en taza.

Este es un momento común para muchas familias cafetaleras que llevan su café cerezo a plantas de beneficio, si tienen la opción de transporte y cercanía, o realizar el despulpado de forma manual, artesanal o en plantas familiares, según la cantidad de cerezo que cosecha.

Estas plantas brindan el servicio de acopio, lavado y selección; y para ello requieren de grandes cantidades de agua para movilizar el café entre los diversos tanques. En este proceso aparecen dos desechos altamente contaminantes: la pulpa y las aguas mieles. La primera se usa como abono orgánico en las composteras; y la segunda, que son las aguas residuales, contienen el dulce del mucílago del fruto, y deben ser tratadas mediante tanques y pozas de purificación para otra vez integrarse al curso hídrico. Muchas de estas plantas de beneficio húmedo contaminan el agua subterránea, y en épocas de cosecha el olor es insoportable si los restos no son tratados adecuadamente. Actualmente este es un proceso que aún falta mejorar en quienes realizan este servicio.



Estas semiplantas con grandes volúmenes de cerezo que llegan inmediatamente después de ser cosechados –por la noche–, requieren personal masculino para descargar, pesar, ubicar los sacos cosechados de cerezo y apoyar el proceso que hace la maquinaria. Si el despulpado se hace en la chacra, que significa menor cantidad de café, lo realizan varones o mujeres sin distinción.

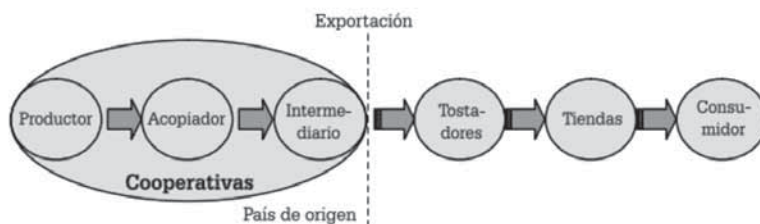
El fermentado es uno de los procesos más importantes, donde se deja al grano despulpado en tanques especiales de madera o cemento para que logre mayor calidad en taza. El tiempo estimado puede ser entre 10 a 32 horas, dependiendo de la altitud, temperatura y tipo de mercado al que se dirige el café. Luego le sigue el lavado y limpieza de los granos del mucílago con agua limpia, y nuevamente se debe realizar una selección de los cafés por peso, tamaño o desperfectos. El secado implica reducir la humedad del grano a un 12%, para mantener su calidad; actividad importante que se realiza de forma natural o artificial y que depende de la cantidad de producción y capacidad económica. Si es una familia, lo hará al estilo natural, en tendales de cemento limpio, parihuelas, tarimas expuestas al sol o en secadores solares tipo invernaderos. Normalmente se seca de forma artificial, pero cuando se cuenta con mayor producción entonces se requiere de maquinarias especializadas.

Finalmente, el almacenamiento consiste en guardar el café pergamino en sacos de yute o polietileno, lo que le dará una mejor conservación. Para ello deberá estar en un ambiente iluminado y ventilado; no tener contacto con el suelo sino estar apilado sobre madera, alejado de productos químicos y/o combustibles.

Comercialización y exportación

Los reportes de la Junta Nacional del Café mencionan que Perú incursionó en el mercado internacional en 1997 y Estados Unidos fue su mayor comprador. Actualmente, el principal mercado para el café al primer semestre del año 2009 fue la Comunidad Europea, con 54.3% de las exportaciones, donde Alemania concentra las dos terceras partes del consumo; seguido de Estados Unidos con 23.5%. El grano que es destinado a Alemania proviene, en un alto porcentaje, de productores de la Selva Central; éste forma parte de un blend (mezcla) de la marca Café Intención¹.

Según ICO (International Coffee Organization), Perú ocupa el puesto N° 10 en el ranking de exportaciones de países productores. En cuanto a las empresas exportadoras, más del 50% del café peruano lo efectúan Perhusa, Comercio y Cía., Cía. Internacional del Café (COINCA), Procesadora del Sur, Central COCLA, Romero Trading, AICASA Export y Cafetalera Amazónica. Estas empresas, a su vez, venden a trasnacionales como Kraft, Nestlé, Procter & Gamble, Sara Lee y Tchibo, comercializadoras del 50% del café del mundo.



Fuente: Oxfam Internacional.

"Cafetalero empresario. Dinamismo asociativo para el desarrollo en el Perú" 2007

1 Junta Nacional del Café. 2009 "se exportó un millón 300 mil quintales de café a Alemania por 190 millones de dólares".

Certificaciones del Café

En el país tenemos dos tipos de café:

- Café especial, con un 27% de producción equivalente a un promedio de 85 mil hectáreas.
- Café convencional, con un 73% de producción y un promedio de 225 mil hectáreas.

Las certificaciones se realizan en las fincas, y frecuentemente es apoyado por organismos no gubernamentales, quienes postulan a un grupo de cafetaleros que deberán capacitarse, y tras inspecciones de cumplimiento de las buenas prácticas, accederán a la certificación que puede ser renovable.

En la producción del café nos encontramos

El café es el producto más comercializado mundialmente después del petróleo; y para el Perú, es el primer producto de agroexportación en el país que genera mayor cantidad de empleos directos e indirectos por requerir mayor fuerza laboral, principalmente en la temporada de cosecha, que se realiza manualmente. No distingue sexo ni edad, involucra a todos los miembros de una familia; incluso los hijos e hijas adolescentes dejan de acudir al colegio para ayudar en su finca y no perder la cosecha del año.

Se estima que en sus diferentes procesos la cadena del café involucra directamente a 150 mil familias, e indirectamente a 1.5 millones de personas en rubros como transporte, comercio,

industria entre otros servicios. De esta manera el café contribuye principalmente como fuente de empleo sostenible en las economías rurales que, además, son las más limitadas para acceder a recursos económicos y sociales.

En el Perú, las familias cafetaleras están distribuidas en 64 provincias de 12 regiones, y el 85% de los y las cafetaleros son pequeños productores que poseen entre 0.5 y 5 hectáreas. Este es un factor importante a considerar, “pues un cafetalero, con poca tenencia de tierras y escasa capacidad de producción, individualmente no posee ningún tipo de poder ante un complejo sistema de distribución y comercialización que lo margina”²; ante esta vulnerabilidad, se han agrupado y organizado en cooperativas, asociaciones, comités o empresas comunales. Sin embargo, solo la tercera parte de los cafetaleros pertenece a algún tipo de organización, que le permite comercializar su café en volúmenes mayores, negociar el precio, y establecer las formas de pago.

Actualmente existen 78 cooperativas cafetaleras activas, que representan el 21% de participación en la exportación de las 220 cooperativas existentes en el año 1993. Un importante gremio que representa el 81% de productores cafetaleros organizados es la Junta Nacional de Café.

Estos grupos organizados buscan formas de atraer más socios, brindando capacitaciones, asistencia técnica, créditos para la chacra, para la época escolar y mejores precios para su producto,

2 Perú Hoy. Luce y sombras del poder. Desco 2009. Cooperativas y el café nuestro de cada día.

asegurando así el mayor porcentaje de entrega del café del asociado a la organización y no a otros acopiadores. Además de esta fidelización con los y las socias, en el momento de realizar las asistencias técnicas brindan la asesoría necesaria para mejorar el café y aconsejan cómo obtener mayor productividad por hectárea. A pesar de ello, los dirigentes de las organizaciones estiman que solo el 60% de caficultores realizan arduos esfuerzos para mejorar su producción. Algunos motivos son: factores actitudinales al no replicar lo aprendido, expresando resistencia al cambio; y el principal es no poder contar con recursos económicos para invertir en la compra de fertilizantes, fungicidas, maquinarias para el proceso de despulpado; así como renovar su finca con plantones de café o forestales, pagos de transporte por la distancia de las fincas u otros.

Pertenecer a una organización implica recibir estos “beneficios” y comprometerse a la entrega del café, que es calculada por los o las asistentes de campo en las visitas que realizan para asesorar el cultivo. Entonces se estima la producción que tendrá el cafetal y pactan la entrega mínima de “x” quintales de café para cuando llegue la cosecha.



Los acopiadores

En el caso de la Selva Central, en zonas como Villa Rica, La Merced, Pichanaki y Satipo, en la época de cosecha existe un alto movimiento y apertura de locales con los letreros: “se compra café”, estos son los acopiadores, quienes varían en capacidad de inversión por el efectivo que pudieran contar para la compra. En una comunidad, una familia puede colocar su letrero y acopiar el producto de sus vecinos; se trata de una menor escala de inversión, con un monto de al menos S/. 10,000 nuevos soles de capital³. También las ciudades principales –mencionadas anteriormente– cuentan con grandes locales para acopiar por camiones, y para ello se valen de la maquinaria apropiada para la recolección de granos, pudiendo un acopiador mediano en Villa Rica, trabajar con unos dos millones de nuevos soles.

Normalmente hay atracción por vender su café a los acopiadores de temporada por contar con el dinero en efectivo, diferente a la asociación o cooperativa, que pagará en partes después de la cosecha (según el trato previsto). Además, los acopiadores compran todo el café, lo seleccionan por calidades y pagan por ello. Puede existir café de calidad –que normalmente se prefiere entregar a su asociación– como café de segunda o de tercera, hasta llegar al último denominado “cachaza”, que es el café malo, defectuoso y de menor precio.

3 Pobladora de la comunidad de Nágazu menciona que comienza con esta inversión por campaña. Inversión prestada por un acopiador más grande de Villa Rica.

Los acopiadores se encargan de vender por volumen el café ya seleccionado, por ejemplo, a otras cooperativas que no pueden cumplir con una cantidad preestablecida en un contrato o a otros acopiadores.

Villa Rica es una zona cafetalera considerada como la “tierra del café más fino del mundo”, con un 90% de pobladores dedicados a esta actividad. Es reconocida como modelo en el país por contar con características climáticas adecuadas, poseer sistemas agroforestales, realizar buenas prácticas en el cultivo de café y proceso de beneficio húmedo, que se perciben en una taza, por su buena acidez, excelente aroma, cuerpo medio. Es decir, un balance perfecto de estas cualidades.

Por ello, semanalmente se observa la presencia de pasantías que llegan desde distintas partes del Perú para ver las fincas cafetaleras modelo de la Selva Central. En una pasantía ofrecida por las organizaciones de café del distrito, se les muestra tres realidades o cafetales modelo que les permita comparar y observar las tecnologías. Una finca modelo la tiene la Comunidad Nativa Yaneshas de Ñagazu, a 20 minutos de la plaza principal, donde los pobladores muestran el cambio desarrollado con el uso de la tecnología adecuada; los guían por su cafetal, explicándoles las podas realizadas, el procedimiento para la fertilización, el uso de sombras o curvas de nivel. Mencionan que hace cinco años su cafetal podía producir un promedio de siete quintales por hectárea, y ahora, tras un proceso de formación de capacidades y asistencia técnica, cosechan más de 20 quintales.

Otro grupo importante identificado y visitado en las pasantías es la finca modelo de los colonos andinos que llegaron a la Selva Central durante la época del boom del café, en los años 50, para cosechar este grano y que poco a poco fueron quedándose, adquiriendo terrenos y finalmente asentarse en la ciudad. Es un grupo importante y en cantidad considerable que trabaja ahora en sus chacras, llegando a producir un promedio de 35 quintales por hectárea.

Por otro lado, está la finca modelo de descendientes de colonos austroalemanes que llegaron hace 150 años a Pozuzo y colonizaron la inhóspita selva. Es una población menor en cantidad, pero por la cantidad de hectáreas producidas posee una participación importante, pudiendo obtener más de 40 quintales

por hectárea. Es un café muy bien trabajado y cumple con todas las labores en campo. Cuentan con 150 hectáreas y un personal de 50 personas que trabajan como operarios constantes, cifra que puede triplicarse en temporada de cosecha.

Aunque no es muy conocido y promocionado, el café de Villa Rica obtuvo premios internacionales:

- 2009 Reconocimiento al “Primer Crudo” por la Academia de Cafeología de París (Francia).
- 2008 “Taza de Oro” (Alemania).
- 2005 Medalla de Plata al “Café más fino del mundo” (Francia).
- 2004 Medalla de Oro al “Café más fino del mundo” (Francia), en el 31º Concurso Internacional de Cafés del Mundo realizado en París entre el 15 y 16 de junio de 2004.

También es importante los logros obtenidos del café del valle de Sandia (Puno), miembro de la Cooperativa CECOVASA, y que fue considerado el Mejor Café Especial del Mundo, concurso organizado por la Asociación Americana de Cafés Especiales en Estados Unidos, además de contar con la certificación orgánica.



El consumo de café

Tomar café nos remite frecuentemente a escenarios contradictorios. Escucharemos decir a personas que no pueden dormir si toman una taza de café pasadas las cuatro de la tarde mientras otras acudirán al café en la noche como solución para dormir.

Evidentemente, se trata de un asunto de proporciones. Sin duda, todo exceso es dañino así como la calidad del producto que puede variar sustancialmente.

Es cierto que tomar café en exceso puede provocar desórdenes nerviosos, puede dar dispepsia y puede afectar a un hígado delicado. Del mismo modo, se puede decir que el exceso de café no beneficia a criaturas, a personas nerviosas, que sufren artritis o tienen problemas hepáticos.

Sin embargo, cada día se descubren más propiedades nutricionales y beneficios para la salud. Las investigaciones señalan que el café posee:

- Magnesio, ayuda en la transmisión de los impulsos nerviosos y la contracción muscular.
- Potasio, participa en el balance hídrico del cuerpo.
- Niacina, contribuye a funciones metabólicas, porque es diurético y evita el estreñimiento.
- Vitamina E, previene el envejecimiento por su propiedad antioxidante y favorece la circulación sanguínea.

-Aumenta la sensibilidad a la insulina y ésta puede trabajar mejor y tener un mejor control de la cantidad de azúcar en la sangre.

-Los antioxidantes ayudan a combatir los radicales libres y el estrés oxidativo que contribuye al envejecimiento, contiene dos veces más antioxidantes que el vino tinto.

Por último, la cafeína que estimula el sistema nervioso central, se encuentra presente también en el té y en el cacao, así como en bebidas de consumo habitual como las colas.



La mujer en la producción del café

La participación en las fincas cafetaleras es familiar y el protagonismo de las mujeres dentro de esa línea productiva no ha sido claramente reconocido. Ellas, como mujeres cafetaleras y productoras, con amplia experiencia en ese proceso arduo y difícil, que es la producción del café, no reciben esa valoración que sí se le da a los varones.

Se escucha decir que las mujeres son convocadas específicamente para la etapa de la cosecha –sobre todo cuando se requiere de mayor personal–, porque se cree que ellas tienen mayor sensibilidad en la yema de los dedos y la palma de las manos por el hecho de ser mujeres, es por eso que se les adjudica esa función. Con el ánimo de confrontar esta versión con la realidad, se trabajó en una oportunidad con el equipo de Desco Selva Central, para así identificar las diferentes etapas del proceso del café y al mismo tiempo observar quién participaba en cada una de ellas.

Los resultados mostraron que las mujeres participaban solas o con los varones en toda la etapa del vivero y poscosecha, y que el trabajo –que era casi exclusivo de los varones– consistía en el traslado en campo definitivo realizando la limpieza del terreno, alineamiento y elaboración de hoyos, fertilización, control de maleza y de plagas, así como la poda.

A fin de escuchar la voz de las propias mujeres, pudimos contar con el apoyo del equipo de Desco Selva Central y, específicamente de Ángela Boza, para sostener entrevistas prolongadas y cordiales, en sus viviendas, con Clara, Marina, Erika y Jesusa de la Comunidad Nativa Yanesha Maime y Ñagazú⁴; percepciones que compartimos.

Clara, Marina, Erika y Jesusa

Clara Mercedes Cuñivo de Castro es de la Comunidad Nativa Maime, tiene 53 años y desde muy pequeña aprendió de su padre el cultivo del café. Cuando contaba con 13 años, el padre distribuyó sus tierras y a ella le tocó un predio de 1 hectárea $\frac{1}{4}$, que mantiene hasta ahora; mientras que sus hermanos recibieron 2 hectárea cada uno. Cuando reclamó por esa diferencia, no le hicieron caso. Esta rebeldía de Clara a tan temprana edad, ella la atribuye a que veía a su madre siempre subordinada, llorando a solas y por eso no quiso ser igual que ella. Así se quedó como trabajadora de su padre, aprendiendo de él sobre la producción de café hasta los 23 años, edad en que se casó.

Clara siempre estuvo produciendo café con el aprendizaje empírico que recibió de su padre, y solo en 1995 recibió asistencia técnica, donde aprendió sobre “curvas a niveles” y “poda selectiva”. Ahora, en su fundo tiene variedad de tipos de café como “típica”, “caturra”, entre otros, que están protegidos por árboles nativos de nogal, cedro, roble. La variedad más común es la “típica”.

Actualmente produce alrededor de 13 quintales al año; y considera que todavía es poco, pero sabe que va a aumentar porque están aplicando la poda desde hace cuatro años. Al respecto, señala que inicialmente el proceso fue muy lento porque le daba pena podar; pero ahora, con la asistencia técnica, ha aceptado que es para mejorar su cultivo. También ha aprendido sobre la importancia de la tierra y las fronteras vivas, aunque dice que en la época de su padre también tenían fronteras vivas, a las que llamaban “camillones”. Con mucha energía dice que no utiliza ningún tipo de fertilizante químico. Aún no tiene certificación y ese es ahora su mayor reto, pues ha sido invitada a Estados Unidos para ver

4 Maime, según el mundo amazónico, significa “Cerro del suspiro” o “Cerro de la catarata” y Ñagazú es “Lugar del huaico”.

asuntos referidos a comercialización. Mientras tanto, le vende a COINCA a US\$ 180 el quintal. Es categórica al señalar que ella decide la inversión en su chacra, pero en el destino del gasto se apoya en su esposo.

En época de cosecha contrata a un promedio de seis a diez personas –que pueden ser hombres o mujeres–, sin establecer por ello diferencia alguna de pago por sexo, porque se paga a destajo, de acuerdo al avance del trabajo que es de S/. 4.00 por lata; y dice: “No por ser mujeres son más cuidadosas”.

Respecto al trabajo que ella misma realiza, menciona la selección de semillas, instalación del germinadero, instalación del vivero, embolsado de tierra y repique (traslado de la planta del germinadero a la bolsa). Comparte el trabajo de limpieza del terreno y control de maleza, mientras reconoce que su esposo realiza la labor de alineamiento y elaboración de hoyos, plantación en campo definitivo, fertilización, control de plagas y enfermedades, poda de café y sombra (renovación de cafetales). En la cosecha participa toda la familia.

Sin embargo, también tiene claras sus preferencias que son la instalación del vivero y la selección de las semillas, pero su mayor felicidad es “ver la floración blanca en los meses de agosto y setiembre, cuando puede verse un gran manto blanco”.

Como llanezas, cada año, en el mes de mayo, organizan un altar para orar y brindar con masato especial. Ceremonia que está a cargo del papá, acompañado de la mamá.



Marina Frey Abel es de Maime y tiene 50 años. Tuvo un primer compromiso cuando contaba 20 años y él 40. Enviudó hace 13 años; y desde hace 8 comparte un nuevo compromiso. Tiene cuatro hijos y siete nietos. La mamá de Marina siempre fue dirigente y cultivadora de café.

Marina tiene de 4 a 5 hectáreas en producción que son trabajados por sus cuatro hijos. Actualmente produce de 10 a 12 quintales y lo vende como pergamino seco a S/. 6.50 el kilo. Con la asistencia técnica que ha recibido, ha mejorado su producción, logrando un mejor manejo de poda. Abona su terreno con el material de su compostera, y ahora ha recibido fertilizantes considerados aceptables, pero que aún no utiliza por falta de tiempo para conocer su uso. En la campaña de 2010 sacaron S/. 8.000, siendo su producción de ocho latas por día. Normalmente, en época de cosecha, una persona obtiene entre 8 a 10 latas como promedio, cuyo peso puede estar alrededor de 12 kilos o una arroba.

Marina conoce todo el proceso de producción del café y cada vez busca mejorar. Anteriormente retiraban la maleza con lampa, pero ya descartaron esta forma porque puede afectar la raíz; aunque en otras zonas del país todavía siguen manteniendo esta práctica. Ella está a cargo de la selección de la semilla, pero también participa su compañero. No le gusta sembrar ni cosechar, pero sí le agrada el despulpado, el lavado y el secado.

En cuanto a la inversión en la chacra, dice que todo lo coordina con su esposo, pero es ella quien decide el gasto porque “él no sabe sacar la cuenta”. También se ocupa de la comercialización,

de realizar los contactos y pactar los precios. El esposo está de acuerdo con esta distribución de funciones porque considera que ella es mejor.

A Marina le gusta el campo; sin embargo, debe asumir muchas responsabilidades familiares, entre ellos el cuidado de su nieto. Como ahora están usando más tecnología de punta, no requiere de mucha mano de obra ni personal especial para la cosecha.

Fue dirigente, pero se está retirando porque piensa que es mejor trabajar de manera independiente, aunque cree que "las mujeres deben ocupar cargos directivos porque el machismo debe terminar". Después de su experiencia en la dirigencia, ella ahora no tiene miedo de hablar".



Erika Vallejos es de Ñagazú, tiene 35 años, y cuatro hijos, el mayor de 14 años y la menor de cuatro. Hace un año que está separada y eso le ha generado una serie de problemas porque la comunidad no aprueba la separación y eso le impide trabajar como productora cafetalera. Él está registrado en la Central Unitaria de Asociaciones Agrarias de Villa Rica (CUNAVIR), y al separarse no la aceptaron y, claro, él está muy agradecido a la comunidad. Ella buscó otra asociación para inscribirse y acudió a la Asociación de Productores Yaneshas Cafetaleros (APYAC) como socia nueva, pero no pudo entrar por la misma razón de estar separada –al igual que en el otro sitio–, además porque él ya estaba inscrito en CUNAVIR. A su modo de ver, ellos no creen que ella pueda realizar sola su faena.

Erika nació en San Ramón y vivió en Ñagazú hasta los cinco años, luego fue a Palcazo, Iscozasin, donde estudió. Su papá fue dirigente en Huancavelica y promotor de la creación de la comunidad. De padre colono y madre yanesha, Erika es hija única. La mamá quedó inválida cuando Erika tenía ocho meses y falleció hace 13 años.

Erika posee 7 hectáreas, dos son herencia de su mamá, de quien aprendió todo sobre la producción de café. Las variedades que produce son “catimor” y “caturra”. A ella le gusta limpiar la maleza, sembrar, seleccionar la semilla y el vivero; además, sabe cosechar, despulpar y lavar, pero tiene que contratar personal para ello. No tiene despulpadora y lo lleva a la planta del papá.

Ella asegura que aprendió desde niña a trabajar en la producción del café y que puede hacerlo bien; pero ahora que está sola y con hijos pequeños, necesita contratar personal –además de contar con capital–, pero para ello requiere que la comunidad la avale.

De todos modos, ella cree que las mujeres pueden ser dirigentes; es así como estimuló a su tía, que recientemente ha sido nombrada jefa de la comunidad.

Erika fue candidata para regidora por el distrito de Villa Rica en la cuota del 15% como representante de la comunidad nativa, pero no tuvo éxito; aún así asegura que la experiencia valió la pena.



Jesusa Norma Colina es de Ñagazú, tiene 37 años. Se casó a los 14 años y tenía 1 ó 2 hectáreas, ahora es propietaria de 23 a 25 hectáreas y produce alrededor de 35 quintales. Tiene seis hijos, cinco son del primer compromiso y uno del segundo, porque hace dos años tiene un nuevo compañero.

De las 25 ha que tiene, 7 u 8 están produciendo café regular y solo 4 ha están bien llevadas. Jesusa dice que en su chacra se ocupa del cultivo, del abono, del vivero y de la selección de la semilla. En el cultivo hace el deshierbe; sin embargo, lo que mejor sabe hacer es el negocio, pactar el precio con los compradores al tipo de cambio, de acuerdo a la Bolsa. Pertenece a la Asociación de Productores Sostenibles Yaneshas (APSY), en calidad de socia. Anteriormente fue fiscal y asesoraba a las mujeres, pero luego desistió porque tuvo un bebé y no podía seguir viajando.

La historia de Jesusa está relacionada con la llegada a la comunidad de unos compradores italianos, de Turín, que querían cierta cantidad de café, pero como no pudieron obtener ese volumen se interesaron en la calidad, poniendo técnicos y asesores. Esta inversión italiana se hizo a través de la ONG ECOSELVA por intermedio de la Asociación de Productores Sostenibles Yaneshas (APSY), y con la empresa ECOTERRA. Ellos están interesados en la cultura yanesha y en la reforestación.

Con ese motivo, en el año 2004 Jesusa viajó a un evento en Turín, Italia, donde había alrededor de 5.000 personas de 130 países. Ella asistió con su indumentaria yanesha, "cushma", porque recuerda siempre su origen. Si bien habla poco en lengua yanesha, entiende mucho más.

Para recordar su origen realizan danzas yaneshas que contribuyan con el mejoramiento de su producción.

Jesusa considera que sola puede hacerse cargo de la producción, pero para ello necesita un capital aproximado de S/. 20 mil a S/. 50 mil nuevos soles. El dinero lo tiene en el banco porque piensa que es mucho riesgo tenerlo en su casa. Para lograr ampliar su posesión, ella trabajó parte de la tierra que era del esposo, y que él no producía porque viajaba frecuentemente. De esta manera, Jesusa empezó a producir café, pero cuenta que fue especialmente el plátano de la isla que vendía en Huancayo lo que le permitió armar un capital propio. Cuando se separó de su primer compromiso, ya tenía tierras a su nombre que trabajó con sus hijos, pues el padre no les dio pensión de alimentos.

“Habéate”, le decía. Es así como ella trabajó arduamente su chacra y, desde su casita de roble y nogal pintada de verde, mira a su alrededor, observando con cariño, dónde están sus posesiones.

Estas cuatro historias de mujeres –relacionadas todas directamente a la producción del café–, ponen al descubierto las semejanzas y diferencias que existen dentro de una misma comunidad nativa en lo que concierne a este rubro productivo.

Clara, Marina, Erika y Jesusa vivieron a su manera los dilemas de ser madres, abuelas y compañeras y, al mismo tiempo, ser empeñosas productoras del café.

Sin estudios formales, desde muy niñas aprendieron directamente en el campo con la enseñanza directa del padre o de la madre y, también, a temprana edad, entendieron que parte de esa tierra sería de ellas.

Nacidas en una comunidad nativa, viven orgullosas su historia en la que sus padres tomaron parte activa para lograr el reconocimiento de su pueblo y, junto con ellos, también aprendieron que ellas tenían derechos.

Jesusa se casó a los 14 años, Marina a los 20 y Clara a los 23; las cuatro tuvieron hijos y ahora nietos. Hacerse cargo de la producción y al mismo tiempo atender las necesidades de la familia era una tarea difícil, más aún con hijos o hijas pequeños que no pueden pasar todo un día en el campo. Mientras pueden hacerse cargo del fundo acompañándose de la pareja, es mejor, si la pareja está presente en el campo y no a cargo de tareas comunales con exigencias de salidas de la comunidad. Otro caso, es cuando ya los hijos o las hijas crecen y pueden tener sus propias tareas.

Clara, Marina, Erika y Jesusa manifiestan que podrían hacerse cargo solas del fundo si contaran con capital pero para ello es necesario el respaldo comunal. La tierra puede ser propiedad de las mujeres, por herencia o por trabajo, es decir, por la compra de tierra con el dinero de su trabajo, como nos dice Jesusa. Mas si ellas no han sido reconocidas como socias, o en caso de separación como nos cuenta Erika, este respaldo no es posible.

Cada una, con voz propia, pudo manifestar qué sabía hacer en el proceso productivo –que era casi todo–, desde limpiar la maleza con el chafle hasta el despulpado, considerando también que estas habilidades podían cambiar con el tiempo pues un asunto es saber hacer y otro es querer hacer lo mismo toda la vida.

Por ello es interesante la identificación de valores y preferencias, sus gustos y aspiraciones. Ahora que pueden hablar sobre tecnología de punta que no requiere mucha mano de obra, la alternativa de contratación es posible y con la solvencia con que pueden discutir sobre los precios del café en la Bolsa, el negocio es una alternativa.

De la misma manera, se han entreabierto puertas para tener mayor participación en la dirección de las organizaciones cafetaleras o comunales, así como en la representación política de la comunidad nativa. Todas ellas han tenido experiencia.

Son ellas las mujeres cafetaleras.

Y... ¿nos tomamos un café? ¿Cómo lo quieres?

En muchos casos, tomar café es una acción cotidiana, es lo primero que se hace en la mañana, para despertar bien, puede tomarse hasta de pie, a la carrera. Y, claro, no hay mucho tiempo. Después de acompañar a las mujeres cafetaleras y conocer muy a la ligera todavía el proceso de producción del café, tomar una taza café ha tomado una dimensión diferente.

Tiene importancia la selección del producto mismo, su empaque con historia y ese aroma que definirá nuestra decisión; el estudio de variables para adoptar eso que normalmente llaman cafetera y que puede ser tan diversa como los mismos gustos, culturas y bolsillos que existen; la taza de café, simple, limpia con un asa suficientemente abierta para insertar nuestros dedos, sin derramar una gota; el café puede ser pasado gota a gota, hervido en una olla al estilo de la sierra o como café turco, filtrado en máquinas gigantes o a través de distintos procesos y acompañamientos como licores, leches y canelas. Puede presentarse caliente o frío, puede usarse en postres y helados y, finalmente, la oportunidad de una compañía que quiera hablar y pueda escuchar, sin prisas ni sobresaltos.

Bibliografía

DESCO. Programa Selva Central 2010. *Manual técnico cafetalero para la producción de cafés especiales*.

Ministerio de Agricultura. Programa para el Desarrollo de la Amazonia. *"Características de las Zonas Cafetaleras"*. 2003

Agrobanco. Área de Desarrollo. *"Cultivo del Café"*. 2007

Manual Técnico Buenas Prácticas de Cultivo en Café Orgánico. 2001

Junta Nacional del Café.

Cámara Peruana del Café y Cacao.

<http://www.minag.gob.pe>

<http://www.ico.org>

<http://www.tecnatrop.com/abc-ww.htm>

http://www.juntadelcafe.org.pe/?r=mapa_zonas

Aroma, sabor y color
Las mujeres en la producción del café

Primera edición
Impreso en Perú
Lima, enero de 2011

© **Movimiento Manuela Ramos**
Av. Juan Pablo Fernandini 1550
Pueblo Libre, Lima
Perú

Responsable de la edición
Victoria Villanueva

Colaboración
Angela Boza

Revisión y cuidado de edición
Amelia Villanueva

Fotografía
Archivo DESCO
Archivo Manuela Ramos
Angela Boza
Eddie Contreras
Anthony Marin
Municipalidad Distrital de Villarica
Juan Pablo Murrugarra
Erik Siems

Impresión
Servicios Gráficos JMD
AV. José Gálvez 1549 - Lince, Lima
Teléfono : 4728273 - 4706420

Hecho el Depósito Legal
en la Biblioteca Nacional del Perú
N 2011-00515

